

# Wochenmenü

KW 06, 02.02.2026 - 08.02.2026

Schulen

Hausgemacht Bio-Catering GmbH

Hauptstraße 107

75056 Sulzfeld

Telefon: 07269 919908-0

Fax: 07269 919908-23



Montag 02.02.2026	Dienstag 03.02.2026	Mittwoch 04.02.2026	Donnerstag 05.02.2026	Freitag 06.02.2026
Gnocchi mit Käsesoße, und frischess Obst a, a1, d	Hausgemachter Karotten-Broccolibratling mit cremigem Dip und Salzkartoffeln a, a1, b, d, e	Hausgemachte Frikadellen vom Rind, dazu Paprikasoße und Reis a, a1, a2, a3, a4, b, d, f, l	Kürbissuppe dazu Schupfnudeln und Apfelbrei a, a1, b, d, e	Piraten-Fisch-Ragout*, mit Reis a, a1, d, i
Kartoffeln nach Rahmplättchen Art mit Rote Beete-Salat und Obst a, a1, d, e	Vollkorn-Nudeln mit Gemüsesoße und frisches Obst a, a1, d, e	Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelpüree und Rotkraut a, a1, b, d, e	Spätzle mit Blumenkohl-Broccolissoße und Salat a, a1, d, e	Tricolore-Nudeln mit Kräuter-Mascarponesoße und Salat a, a1, d, e, l
Pasta mit hausgemachter Tomatensoße ,Reibekäse, und Rote Beete-Salat a, a1, d, e	Pasta mit hausgemachter Tomatensoße und Reibekäse, dazu Salat und Obst a, a1, d, e, l	Pasta mit hausgemachter Tomatensoße und Reibekäse dazu Salat a, a1, d, e, l	Pasta mit hausgemachter Tomatensoße und Reibekäse dazu Salat a, a1, d, e	Pasta mit hausgemachter Tomatensoße, dazu Reibekäse und Salat a, a1, d, e, l



Garantie für Ihre gesunde und genussvolle Ernährung: Zur Herstellung unserer hausgemachten Speisen verwenden wir ausschließlich biologisch erzeugte Lebensmittel. Unsere Produkte sind daher biologische Produkte gemäß Verordnung (EG) Nr 2018/848 .Ausnahme: Bei Verwendung von Wild sind diese Lebensmittel im Speiseplan mit einem \* als 'aus Wildfang stammend' gekennzeichnet. Kurzfristige Änderungen am Speiseplan wegen Verfügbarkeit von Zutaten vorbehalten. Kennzeichnung: a=Glutenhaltiges Getreide, a1=Weizen, a2=Dinkel, a3=Roggen, a4=Hafer, b=Eier, d=Milch, e=Sellerie, f=Sesam, i=Fisch aus Wildfang, l=Senf



Vegetarisch



mit Rindfleisch



Fisch aus Wildfang



mit Schweinefleisch



Wenn Sie nur diese Essen bestellen, folgen sie den Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. .



## Kennzeichnungspflichtige Allergene und Zusatzstoffe 02.02.2026 - 08.02.2026

a=Glutenhaltiges Getreide, b=Eier, c=Erdnüsse, d=Milch, e=Sellerie, f=Sesam, g=Lupine, h=Krebstiere, i=Fisch aus Wildfang, j=Soja, k=Schalenfrüchte, l=Senf, m=Schwefeldioxid und Sulphite, n=Weichtiere, a1=Weizen, a2=Dinkel, a3=Roggen, a4=Hafer, a5=Kamut, a6=Gerste, k1=Mandeln, k2=Haselnüsse, k3=Walnüsse, k4=Kaschunüsse, k5=Pecanüsse, k6=Paranüsse, k7=Pistazien, k8=Macadamianüsse, k9=Queenslandnüsse

02.02.2026, Menü 1, Gnocchi mit Käsesoße, und frischess Obst \* Gnocchi: keine \* Käsesoße: a,a1,d \* Obst (Apfel,Clementinen): keine \* Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:389.67/93,0 | Fett:5,8g | davon gesättigte Fettsäuren:1,1g | Kohlenhydrate:8,2g | davon Zucker:5,2g | Eiweiß:1,4g | Salz:0,6g

02.02.2026, Menü 2, Kartoffeln nach Rahmplättchen Art mit Rote Beete-Salat und Obst \* Kartoffeln nach Rahmblättchen Art: a,a1,d,e \* Obst (Apfel,Clementinen): keine \* Rote Beete-Salat: e \* Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:331.01/79,5 | Fett:3,2g | davon gesättigte Fettsäuren:1,1g | Kohlenhydrate:10,6g | davon Zucker:3,7g | Eiweiß:1,6g | Salz:0,5g

02.02.2026, Menü 3, Pasta mit hausgemachter Tomatensoße ,Reibekäse, und Rote Beete-Salat \* Pasta: a,a1 \* Reibekäse: d \* Rote Beete-Salat: e \* Tomatensoße: a,a1,d \* Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:594.98/142,1 | Fett:4,1g | davon gesättigte Fettsäuren:1,1g | Kohlenhydrate:20,9g | davon Zucker:2,4g | Eiweiß:5,0g | Salz:0,9g

03.02.2026, Menü 1, Hausgemachter Karotten-Broccolibratling mit cremigem Dip und Salzkartoffeln \* Cremiger Dip: d,e \* Karotten-Broccolibratling: a,a1,b,e \* Salzkartoffeln: keine \* Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:339.39/81,6 | Fett:2,0g | davon gesättigte Fettsäuren:0,8g | Kohlenhydrate:10,7g | davon Zucker:2,3g | Eiweiß:3,6g | Salz:1,0g

03.02.2026, Menü 2, Vollkorn-Nudeln mit Gemüsesoße und frisches Obst \* Gemüsesoße: a,a1,d,e \* Obst (Apfel): keine \* Vollkorn-Nudeln: a,a1 \* Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:565.65/135,1 | Fett:2,6g | davon gesättigte Fettsäuren:0,6g | Kohlenhydrate:22,0g | davon Zucker:4,3g | Eiweiß:4,2g | Salz:0,5g

03.02.2026, Menü 3, Pasta mit hausgemachter Tomatensoße und Reibekäse, dazu Salat und Obst \* Gurkensalat mit Dressing: e,l \* Obst (Apfel): keine \* Penne für Tomatensoße: a,a1 \* Reibekäse: d \* Tomatensoße: a,a1,d \* Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:540.51/129,5 | Fett:3,9g | davon gesättigte Fettsäuren:1,0g | Kohlenhydrate:19,0g | davon Zucker:3,2g | Eiweiß:4,1g | Salz:0,7g

04.02.2026, Menü 1, Hausgemachte Frikadellen vom Rind, dazu Paprikasoße und Reis \* Frikadellen (Rind): a,a1,a2,a3,a4,b,d,f,l \* Paprika-Tomatensoße: a,a1,d \* Reis Langkorn: keine \* Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:486.04/116,5 | Fett:2,4g | davon gesättigte Fettsäuren:0,5g | Kohlenhydrate:18,0g | davon Zucker:1,3g | Eiweiß:5,6g | Salz:0,9g

04.02.2026, Menü 2, Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelpüree und Rotkraut \* Kartoffelpüree: d \* panierte Schnitzel: a,a1,b \* Rotkraut: e \* Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:502.8/120,2 | Fett:5,6g | davon gesättigte Fettsäuren:1,3g | Kohlenhydrate:10,7g | davon Zucker:3,1g | Eiweiß:8,3g | Salz:1,0g

04.02.2026, Menü 3, Pasta mit hausgemachter Tomatensoße und Reibekäse dazu Salat \* Pasta: a,a1 \* Reibekäse: d \* Salat: keine \* Salatdressing: e,l \* Tomatensoße für Pasta: a,a1,d,e \* Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:691.35/165,7 | Fett:5,4g | davon gesättigte Fettsäuren:1,3g | Kohlenhydrate:23,1g | davon Zucker:1,1g | Eiweiß:5,5g | Salz:0,8g

05.02.2026, Menü 1, Kürbissuppe dazu Schupfnudeln und Apfelbrei \* Apfelbrei: keine \* Kürbissuppe: a,a1,d,e \* Schupfnudeln: a,a1,b,d \* Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:406.43/97,9 | Fett:3,1g | davon gesättigte Fettsäuren:0,7g | Kohlenhydrate:15,2g | davon Zucker:5,7g | Eiweiß:1,7g | Salz:0,5g

05.02.2026, Menü 2, Spätzle mit Blumenkohl-Broccolisoße und Salat \* Bauernspätzle: a,a1 \* Blumenkohl/Broccoli in Bechamelssoße: a,a1,d,e \* Weißkraut-Karotten Rohkostsalat: e \* Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:460.9/110,1 | Fett:3,4g | davon gesättigte Fettsäuren:0,8g | Kohlenhydrate:15,9g | davon Zucker:1,3g | Eiweiß:3,6g | Salz:0,5g

05.02.2026, Menü 3, Pasta mit hausgemachter Tomatensoße und Reibekäse dazu Salat \* Reibekäse: d \* Teigwaren: a,a1 \* Tomatensoße: a,a1,d \* Weißkraut-Karotten Rohkostsalat: e \* Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:594.98/142,8 | Fett:4,5g | davon gesättigte Fettsäuren:1,2g | Kohlenhydrate:20,3g | davon Zucker:1,8g | Eiweiß:4,9g | Salz:0,9g

06.02.2026, Menü 1, Piraten-Fisch-Ragout\*, mit Reis \* Piraten-Fisch-Ragout: a,a1,d \* Reis Langkorn: keine \* Wildlachs: i \* Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:519.56/124,3 | Fett:3,6g | davon gesättigte Fettsäuren:0,9g | Kohlenhydrate:17,3g | davon Zucker:1,2g | Eiweiß:5,4g | Salz:0,9g

06.02.2026, Menü 2, Tricolore-Nudeln mit Kräuter-Mascarponesoße und Salat \* Farfalle bunt: a,a1 \* Kräuter-Mascarponesoße: a,a1,d,e \* Salat: keine \* Salatdressing: e,l \* Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:335.2/80,0 | Fett:2,2g | davon gesättigte Fettsäuren:0,4g | Kohlenhydrate:12,7g | davon Zucker:1,1g | Eiweiß:2,0g | Salz:0,6g

06.02.2026, Menü 3, Pasta mit hausgemachter Tomatensoße, dazu Reibekäse und Salat \* Pasta: a,a1 \* Reibekäse: d \* Salat: keine \* Salatdressing: e,l \* Tomatensoße: a,a1,d \* Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:607.55/145,0 | Fett:4,3g | davon gesättigte Fettsäuren:1,2g | Kohlenhydrate:21,0g | davon Zucker:1,4g | Eiweiß:5,1g | Salz:0,9g